

**Технико - технологическая карта № 1262 от 29.09.2020****НОРВЕЖСКИЕ ВАФЛИ НА 8 ПОРЦИЙ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) НОРВЕЖСКИЕ ВАФЛИ НА 8 ПОРЦИЙ вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](https://vk.com/typical_cook) и реализуемое в Typical cook.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

**3. Рецепт**

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов    | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|---|----------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|   |                                        | Брутто                            | Нетто |
| 1 | Яйца куриные                           | 300                               | 264   |
| 2 | Сахар-песок                            | 100                               | 100   |
| 3 | Сахар ванильный                        | 5                                 | 5     |
| 4 | Сметана 30% жирности                   | 120                               | 120   |
| 5 | Масло сливочное несоленое              | 110                               | 110   |
| 6 | Мука Пшеничная Т 00                    | 190                               | 190   |
| 7 | Пекарский порошок (разрыхлитель теста) | 7                                 | 7     |
| 8 | Соль поваренная пищевая                | 2                                 | 2     |
| 9 | Специи Кардамон                        | 5                                 | 5     |

**Выход полуфабриката, г: 803****Выход готового изделия, г: 570****4. Технологический процесс**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

1. В чаше миксера соедините яйца, сахар, ванильный экстракт и взбейте массу до пышности. Введите сметану и растопленное сливочное масло. Взбейте массу до однородности.
2. В глубокой миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и молотый кардамон.
3. Введите жидкие ингредиенты в сухие. Перемешайте венчиком тесто до однородности и оставьте его на 20 минут.
4. Тем временем приготовьте брусничный джем. В сотейник среднего размера выложите бруснику, сахар и влейте воду. Поставьте на медленный огонь.
5. Когда брусника станет мягкой, снимите сотейник с огня. С помощью толкушки или погружного блендера измельчите ягоды. Верните сотейник на огонь и, постоянно помешивая, прокипятите джем 5-7 минут. Снимите с огня и остудите.
6. После того как тесто настоялось, подготовьте вафельницу. Разогрейте ее и смажьте рабочую поверхность маслом или кондитерским спреем (если это необходимо).
7. Вылейте тесто большой мерной ложкой в вафельницу.
8. Выпекайте согласно инструкции до готовности.
9. Аккуратно выложите готовые горячие вафли на решетку

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 72 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                          | Цвет                                           | Консистенция                                                                                    | Вкус и запах                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>НОРВЕЖСКИЕ ВАФЛИ НА 8 ПОРЦИЙ</b>                                                  |                                                |                                                                                                 |                                                                                                               |
| Изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре. | Поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый. | Корочка - не грубая а песочная, мякоть - пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. | Приятные, без посторонних примесей, для шоколадных изделий - аромат шоколада, какао. Без порочащих признаков. |

### 6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

| КМА-ФАМ КОЕ/г, не более             | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|--------------------------------|
|                                     | БГКП (колиформы)                              | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| <b>НОРВЕЖСКИЕ ВАФЛИ НА 8 ПОРЦИЙ</b> |                                               |        |          |         |                                |
| 5 x 10 <sup>3</sup>                 | 0,1                                           | -      | -        | -       | 25                             |

Дрожжи - 50, Плесени - 100 КОЕ/г, не более. Плесени в изделиях с сахарной пудрой - 50 КОЕ/г, не более.

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                                       |       |      |       |        |                 |
|--------------------------------------------------------|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                          |       | Жиры |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                                   | Макс. | Мин. | Макс. |        |                 |
| НОРВЕЖСКИЕ ВАФЛИ НА 8 ПОРЦИЙ (в целом блюде (изделии)) |       |      |       |        |                 |
| 74,2                                                   | 82,45 | 16,1 | 20,12 | 17,5   | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера  
Содержание сахара по сахарозе

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (570 грамм) содержит:</b>                                                             |         |             |                          |
| 57,4                                                                                              | 147,2   | 239,9       | 2514 (10526)             |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 76%                                                                                               | 177%    | 66%         | 101%                     |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 10,1                                                                                              | 25,8    | 42,1        | 440,7                    |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар

---